

みくにはれしゆぞう

皇国晴酒造

富山
黒部市

歴史、風土について

皇国晴酒造は富山県の東側の黒部市生地(いくじ)にあります。黒部の酒蔵と聞くと黒部ダムで酒を造っているというイメージですが、生地は昔からの漁師町で目の前に富山湾、振り返ると立山連峰がすぐ近くに見えるという海山に囲まれた風光明媚な場所に位置しています。

当蔵のウリは何といつても「水」。環境省が昭和63年に選定した「日本名水百選」の水(黒部川扇状地湧水群・「岩瀬家の清水」が敷地内より湧出している、国内で唯一の酒蔵です。文政元年(1818年)の古地図には、既に酒蔵が記されていますが、いつ酒蔵が造られたのかは不明です。元は漁師を束ねる網元としており、その財で酒蔵を建てたと聞かれています。



酒造りへの想い

日本名水百選である黒部川伏流水を酒の仕込み水として全量使用。米洗いからろみ、更に醸造機械洗浄にまで名水を使っています。仕込水は硬度40のとても軽やかな軟水で、搾った酒もさっぱりとしながらも米の旨味後から広がるタイプとなっています。名水を用いているためか、他蔵と比べるときりつとした酸味がやや強いですが、ホタルイカや白エビ、ブリといった富山湾の幸との相性は抜群です。

また当蔵は蔵人が伸び伸びと楽しみながら仕事に臨めるよう雰囲気作りを大切にしています。チームワークが良く真剣ながらもいつも笑顔が絶えず酒造りに取り組み組んでいます。



杜氏 岩瀬由香里



和歌山県出身。大学にて発酵工学を学び卒業後は故郷で日本酒を造る夢を抱いていたが、結婚後は育児を優先させるため夢は一旦保留。育児と酒蔵の事務仕事を両立させながら、育児が一段落した2022年秋から杜氏に就任した、富山県初の女性杜氏。育児期間中に学んだ酒造情報や論文データを活かしてキメの細やかな酒を造っている。

蔵元からのメッセージ

当蔵の酒は、さっぱりとしつつ米の美味しさが広がっており、魚と合わせやすいタイプです。小さな蔵元なので大量生産は出来ないのですが、その分もろみタンク一本一本に杜氏が母親のように声掛けをしながら愛情込めて造っています。

今後は昔からの造り方を伝承した日本酒を造りつつも常に新しい技術や情報を取り入れ、変化していく日本人の食生活に合う新感覚の味わいの酒も作っていきたくと思っています。

もろみに日々愛情込めてタンク一本一本に声掛けをし、酒を飲んだお客様に幸せになって頂きたい、明日も頑張るぞという気持ちになって頂きたいと思いい酒を造っています。



	富山		皇国晴酒造							
	じゅんまいぎんじょう いわせ 純米吟醸 巖瀬									
	使用米/ 山田錦									
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 15～16							
	酸度/ 1.5		日本酒度/ +4							
	Dコード	17957		17958						
	容量/入数	1800ml / 6		720ml / 6						
	1800ml /JAN		4984526721259							
	720ml /JAN		4984526748553							
兵庫県産山田錦を50%にまで磨き、「日本の名水百選」黒部川扇状地湧水群・岩瀬家の清水(しょうず)で仕込んだ純米大吟醸ランクのお酒です。ミネラル豊富な仕込み水のしっかりとした味わいがそのまま生かされ、品のある香りと調和が取れています。										
備考										